

La cata vertical de Casa Don Ángel evidencia la buena evolución del tinto de Vera de Estenas

V. M. F. REQUENA

El Casa Don Ángel Bobal fue pionero, a finales del pasado siglo XX, en la producción de tintos de guarda elaborados con la variedad de uva autóctona Bobal. Ese factor ha permitido a Félix Martínez, responsable técnico de la bodega Vera de Estenas, compartir con un nutrido grupo de aficionados la evolución del vino en una cata vertical celebrada el pasado viernes en el incomparable marco de la Bodega Honda, en el barrio antiguo de La Villa de Requena.

Como preámbulo a la cata se proyectó el video de Zev Robinson «La Bobal Revisited», presentado por Albertina Torres. Tras visualizar el documental los asistentes tuvieron la oportunidad de catar diez añadas del Casa Don Ángel Bobal comprendidas entre los años 1998 al 2015 y conocer las peculiaridades de cada una en unos completos paneles con toda la información referente a cada etiqueta. Los vinos estuvieron acompañados por una selección de chocolates artesanos de pastelería El Cebo.

LEVANTE-EMV



Félix Martínez.

Tras la cata vertical, los asistentes tuvieron la oportunidad de adquirir algunas de las mejores añadas de este tinto de Bobal.

Utiel-Requena pasea sus Bobales por Estados Unidos

► HOUSTON, WASHINGTON Y BOSTON SON LOS DESTINOS DE LA CAMPAÑA PROMOCIONAL EMPRENDIDA POR EL ORGANISMO REGULADOR ESTA SEMANA JUNTO A TRECE DE SUS BODEGAS



Houston ha sido la primera parada de la gira promocional de la DOP Utiel-Requena por Estados Unidos. LEVANTE-EMV

VICENTE MORCILLO REQUENA

El Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Utiel-Requena y trece de sus bodegas adscritas se encuentran desde el pasado lunes en Estados Unidos, donde han emprendido una gira por tres ciudades estadounidenses para promocionar los vinos amparados por este organismo regulador entre los profesionales del sector y dar a conocer las cualidades de la variedad de uva Bobal, principal elemento diferenciador de esta región vitivinícola.

La primera de las jornadas tuvo lugar el pasado lunes 3 de abril en Houston –en el Art of Cellar & Texas Wine School–, donde se desarrolló una masterclass so-

bre la variedad Bobal de aproximadamente una hora de duración seguida de una degustación de los mejores vinos de cada una de las bodegas participantes en esta iniciativa.

Con la misma programación,

Con esta gira promocional el organismo regulador pretende dar continuidad a las acciones desarrolladas en 2016

la ciudad de Washington –concretamente el Barcelona Wine Bar– acogió ayer, miércoles, una nueva entrega de esta acción promocional; mientras que para mañana viernes está prevista la última parada de esta gira promocional, que tendrá lugar en Boston.

Con esta gira por tres de las ciudades más importantes de Estados Unidos, la DOP Utiel-Requena trata de dar continuidad a las acciones promocionales en el ámbito internacional desarrolladas durante el pasado 2016, que también tuvieron, entre otros destinos, a Estados Unidos, concretamente con la participación en el World Wine Meeting America celebrado en Chicago.

Talleres, catas y enoturismo en el «Mendoza's wine lovers edition»

V. M. F. VALÈNCIA

Después de varias campañas potenciando el enoturismo en su zona, el enólogo Pepe Mendoza ha decidido este año dar un paso más al frente y organizar en sus instalaciones de Alfaz del Pi, en Alicante, una serie de jornadas enoturísticas enfocadas a auténticos apasionados del mundo del vino. La primera edición del «Mendoza's wine lovers edition» se plantea como una iniciativa para sumergirse en la cultura vitivinícola de una zona de enorme tradición.

Las dos jornadas, programadas para los días 14 y 15 de abril, incluyen una masterclass de añadas antiguas (1994 y 1996), talleres de agricultura ecológica, una visita guiada con cata de monastres aún en barrica por la cava subterránea de la bodega, charlas sobre corchos y vinos, degustación de arroz alicantino y buffet libre de 100 quesos artesanos entre otras actividades.

Para poder participar en esta iniciativa es imprescindible reservar plaza en la página web de la bodega (www.bodegasmendoza.com).

Un tinto de Monastrell y Petit Verdot amplía el sello «Con un Par»

V. M. F. VALÈNCIA

Bodegas Vicente Gandia acaba de lanzar al mercado una nueva referencia para su línea de vinos «Con un Par», estrenada hace ya algunos años con un blanco de Albariño amparado por la DO Rías Baixas. Se trata de un tinto elaborado con uvas seleccionadas de Monastrell (80%) y Petit Verdot (20%) que cuenta con el aval de la Denominación de Origen Protegida Valencia.

«Con un Par» tinto es un vino de media intensidad y tono rojo amoratado, vivo y brillante. Muestra aromas a frutas rojas confitadas junto a notas refrescantes y de especias. La entrada en boca es potente y de gran personalidad. Es un vino muy bien estructurado, suave y fresco y con un postgusto largo, persistente y muy agradable, de marcado perfil mediterráneo.



Nodus irrumpie con «Descaro» en el mundo del vermouth

► LA NUEVA PROPUESTA DE LA BODEGA VALENCIANA NACE A PARTIR DE UNA SELECCIÓN DE VINO BASE DE BOBAL

VICENTE MORCILLO REQUENA

La bodega valenciana Nodus sigue desarrollando su ambicioso proyecto empresarial. Con sede en el término municipal de Caudete de las Fuentes, la compañía familiar ha apostado durante las dos últimas campañas por rediseñar su línea de vinos más reconocida, comercializada con el sello Nodus y plantear

nuevas colecciones en las que el cultivo ecológico y las variedades de uva autóctona han cobrado un especial protagonismo.

Coincidiendo con la llegada

gada de la primavera, la familia De las Heras

ha decidido emprender una nueva aventura lanzando al

mercado su nuevo vermouth, «Descaro», una ambiciosa apuesta para introducirse en un sector que durante los últimos años ha recuperado parte del esplendor perdido décadas atrás.

«Descaro» es un vermouth elabo-

rado a partir de un vino base seleccionado de uvas de Bobal que macera con una compleja formulación de hierbas aromáticas, botánicos y esencias. Presenta un intenso y elegante color rojo cereza y destaca por sus aromas de hierbas mediterráneas, cardamomo, clavo y cilantro con nítidas notas cítricas. En boca se presenta fresco, intenso y amable, con un fondo que recuerda a la naranja y un final levemente amargoso.

El nuevo vermouth de bodegas Nodus abre una nueva vía de desarrollo para la compañía familiar, que se ha marcado como objetivo posicionarse en el mercado local como un sello de referencia en este tipo de bebidas a la vez que buscará aprovechar sus relaciones en el ámbito internacional para introducir el vermouth en otros mercados.

